

КУЛІНАРОНИМИ У ПОВІСТІ-КАЗЦІ О. ПРОЙСЛЕРА «ВОДЯНИЧОК» І ЇХ ПЕРЕКЛАД УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

Кучма Тетяна Валеріївна

кандидат філологічних наук,

доцент кафедри романо-германської філології

Рівненського державного гуманітарного університету

вул. Степана Бандери, 12, Рівне, Україна

У статті досліджено кулінарніми у повісті-казці О. Пройслера “Der kleine Wassermann” («Водяничок») та їхні переклади, здійснені В. Василюком. Виявлено, що кулінарна лексика зустрічається практично в усіх частинах твору, вона відображає картину побуту водяників і людей – мешканців села. У ході аналізу було виділено шість лексико-тематичних груп кулінарніми: інгредієнти; страви; кулінарні процеси; напої; посуд; локус і хронос споживання їжі. З’ясовано, що за допомогою кулінарніми автор змальовує світ міфічних водяних мешканців, тварин і світ людей. Кулінарніми доповнюють сюжетну лінію і виступають фактором розвитку подій: зацікавлення «печеними камінцями» стало початком дружби з сільськими хлопчиками. У тексті представлені як звичні інгредієнти і страви, наприклад, картопля, каша, так і незвичні – жаб’яча ікра, водяні блохи. Встановлено, що для змалювання страв міфічних підводних мешканців О. Пройслер вигадує «ласоці», які готуються із відомих читачам інгредієнтів. В окремих випадках вони перетинаються: суп споживають і водяники, і люди, людська їжа подобається Водяничкові, а от їжа водяників хлопчикам не смакує. Риби, зокрема короп Цирінус, люблять ласувати дощовими черв’яками, на які їх зазвичай ловлять рибалки. Кулінарніми в тексті виступають об’єднувальним елементом між персонажами повісті-казки. Більшість кулінарніми у тексті перекладу передано за допомогою українських еквівалентів. У поодиноких випадках зафіксовано додавання слів при перекладі та заміну кулінарніми тексту-оригіналу іншим кулінарнімом української мови: зважаючи на вік читачів, В. Василюк замінює Lager – «пиво, лагер» на «лимонад». Назви інгредієнтів, страв, напоїв, посуду належать переважно до іменників; назви кулінарних процесів – до дієслів.

Ключові слова: кулінарніми, лексико-тематична група, переклад, еквівалент.

Постановка проблеми в загальному вигляді та обґрунтування її актуальності. Повість-казка Отфріда Пройслера “Der kleine Wassermann” («Водяничок») входить до своєрідної трилогії про маленьких представників надприродних істот – “Die kleine Hexe”, “Das kleine Gespenst”, “Der kleine Wassermann” – і є класикою дитячої німецької літератури. Ця книга була першою публікацією Отфріда Пройслера. Вона була надрукована видавництвом Thienemann Verlag у 1956 році. На сьогодні казку перекладено 32 мовами. У 1957 році книга отримала спеціальну нагороду Deutschen Jugendbuchpreis (Німецької молодіжної книжкової премії) за текст та ілюстрації. Смішні та повчальні епізоди супроводжують повсякденне життя маленького Водяничка, який, незважаючи на своє походження, має ті ж риси, що й людські діти, і тому книга подобається маленьким читачам декілька десятиліть.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Творчість О. Пройслера привертала увагу переважно науковців-літературознавців і вчителів-практиків. Питання розвитку сучасної німецькомовної літератури для дітей аналізу-

вали У. Гнідець, О. Деркачова, Т. Пономаренко, С. Ушневич; проблеми перекладу творів дитячої літератури вивчали Р. Зорівчак, Н. Лепухова, А. Потапова, О. Ребрій, О. Шапошник; феномену їжі в сучасному культурному просторі присвячені наукові розвідки Г. Гримашевич, О. Юрчук, О. Чаплінської; німецьку фахову мову кулінарії дослідила Г. Мелех. Однак мова перекладів повісті-казки Отфріда Пройслера “Der kleine Wassermann” («Водяничок») українською мовою ще не була предметом спеціальних розвідок.

Формулювання мети і завдань статті. **Мета статті** – проаналізувати кулінарніми повісті-казки Отфріда Пройслера “Der kleine Wassermann” («Водяничок») та їхні переклади, здійснені В. Василюком.

Досягнення поставленої мети передбачає розв’язання таких основних завдань: 1) дібрати кулінарніми з тексту казки Отфріда Пройслера “Der kleine Wassermann” та тексту перекладу, здійсненого В. Василюком; 2) виокремити лексико-тематичні групи кулінарніми у казці О. Пройслера; 3) проаналізувати способи перекладу кулінарніми українською мовою.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Художні твори для дітей є цікавим матеріалом для дослідження. Такі твори, як зазначає О. Шапошник (Шапошник, 2011, с. 250), рясніють онімами, фразеологізмами, каламбурами, оказіоналізмами, пестливими формами слів, що безперечно створює певні труднощі при відтворенні їх засобами іншої мови. Окрім цього, переклад таких творів, як і будь-яких інших художніх типів текстів, повинен бути максимально адекватним оригіналу, не викривляти дійсність, зберігати художню своєрідність оригіналу. Особливою умовою роботи перекладача з дитячою літературою є врахування вікових особливостей читачів. Важливим також убачається відчуття тонкої межі між певним одомашненням твору задля легшого розуміння його дитиною та збереженням національної специфіки оригіналу, яка збагачує кругозір юних читачів.

Тема харчування, як зазначає Г. Мелех (Мелех, 2021, с. 108), притаманна чи не кожному художньому твору, оскільки їжа – один із ключових аспектів людського буття. А побут водянників організовано так само, як і у людей. Вживання кулінаронімів у повісті-казці Отфріда Пройслера «Водяничок» служить реалізації авторського задуму: показати допитливість і щирість Водяничка, світ водяних мешканців і світ людей, їх відмінність і схожість. Кулінароніми в тексті виступають об'єднувальним елементом між персонажами повісті-казки.

Кулінарна лексика зустрічається практично в усіх частинах твору, але найбільше в розділах "Donnerwetter, ist das ein Junge!" («Ого-го, оце хлопець!»), "Gebratene Steine" («Печені камінці»), "Blitze aus der Schachtel" («Блискавка з коробочки»). Кулінароніми відображають картину побуту водянників і людей – мешканців села. Вони доповнюють сюжетну лінію і виступають фактором розвитку подій: зацікавлення «печеними камінцями» стало початком дружби з сільськими хлопчиками.

Г. Мелех (Мелех, 2021, с. 110) виокремлює такі лексико-тематичні групи кулінаронімів: 1) інгредієнти; 2) страви; 3) кулінарні процеси; 4) напої; 5) посуд; 6) сервірування та споживання страв; 7) локус і хронос споживання; 8) властивості страв.

Розглянемо кулінароніми, дібрані з повісті-казки Отфріда Пройслера "Der kleine Wassermann" («Водяничок»).

Лексико-тематична група «інгредієнти» містить наступні одиниці: *das Gemüse* – овочі; *der Erdäpfel* – картопля; *die Kartoffeln* – картопля; *der Butter* – масло; *die Zwiebelringe* – (досл. кільця

цибулі) цибуля; *die Äpfel* – яблука; *die Birnen* – груші; *der Zucker* – цукор; *das Salz* – сіль; *das Korn* – зерно, зерновий хліб; *der Karpfen* – короп; *die Elritze* – (досл. мересниця річкова, або голянь звичайний – риба родини коропових) перекладач замінює на назву іншої риби родини коропових – плітку (плотву); *das Neunauge* – мінога (перекладач вводить пояснення *мінога – рибина-дев'ятиючка*); *gelbe Kieselsteine* – жовті камінці; *gebratene Steine* – (досл. смажені камінці) печені камінці (картопля).

Зазначені номінації належать переважно до загальноновживаної лексики німецької та української мов. В поодиноких випадках В. Василюк здійснює не переклад, а заміну німецької назви на таку українську, що більш знайома українським читачам: *die Elritze* – плотва.

Водяничок ніколи не бачив картоплі, тому використав описовий зворот – жовті камінці, печені камінці. Печеним камінцям (картоплі) присвячено окремий розділ твору. "*Das sind doch Erdäpfel!*", *riefen die beiden anderen. "Kennst du denn keine Erdäpfel?"* (Preußler) // – *Ta це ж картопля! – вигукнула решта. – Хіба ти не знаєш, що таке картопля?* (Пройслер, 1992, с. 189).

Людська їжа Водяничку дуже сподобалась. "*Die Jungen brachten dem kleinen Wassermann jedes Mal etwas mit: Apfel und Birnen zumeist, eine Quarkschnitte oder ein Honigbrot, hie und da eine Salzbrezel oder ein Stückchen Zucker. Und einmal bekam er von ihnen sogar einen Streifen frisch gebackenen Streuselkuchen*" (Preußler) // «Хлопці щоразу приносили Водяничкові гостинця: то яблук чи груш, то шматочок сиру чи хліба з медом, то кренделік чи грудочку цукру. А якось перепало йому навіть шматок солодкого пирога» (Пройслер, 1992, с. 190).

Водяничок також хотів пригостити хлопчиків і приносив своїм новим друзям делікатеси – або принаймні щось, що вважається делікатесом у його світі: "*Aber die drei hatten leider gar keinen Appetit auf gebratene Kröteneier mit eingesalzenen Wasserflöhen. Nicht besser erging es dem kleinen Wassermann mit den Salaten und Algengerichten*" (Preußler) // «Але хлопці, на жаль, не мали ніякої охоти їсти смажених водяних жуків з солоними личинками коників. Не пощастило Водяничкові також із салатами й стравами з водоростей» (Пройслер, 1992, с. 191).

В окремих випадках перекладач використовує додавання: *das Korn* «пшениця» – В. Василюк додає слово «вози» з пшеницею. "*Das Korn war geschnitten, von allen Seiten schwankten die Erntewagen dem Dorf zu, in den Obstgärten reiften*

die Äpfel und Birnen heran” (Preußler) // «Хліб уже скосили, до села звідусіль з’їжджалися вози з пшеницею, в садках доставали яблука й груші» (Пройслер, 1992, с. 184).

Лексико-тематична група «страви» містить одиниці: *die Suppe* – суп, *der Salat* – салат, *der Brei* – каша, кашка, *der Honigbrot* – хліб з медом, *die Quarkschnitte* (досл. скибочки сиру) – шматочок сиру, *der Streuselkuchen* (солодкий пиріг з посипкою) – солодкий пиріг, *die Salzbrezel* (крендель, посипаний сіллю) – кренделік. Якби переклад робився у наш час, швидше за все, *Salzbrezel* було б залишено без перекладу – «брецель», оскільки цей виріб з борошна вже добре відомий українському читачеві.

Die Mutter des kleinen Wassermanns brachte den Gästen zuerst eine Suppe aus Wasserlinsen, dann ein Gericht von gebratenen Fischeiern mit gerösteten Algen. Danach tischte sie einen Salat auf, den sie aus eingelegter Brunnenkresse und klein gehackten Dotterblumenstängeln bereitet hatte. Und wer dann noch immer nicht satt war, für den gab es zum Schluss noch eine ganze Schüssel gedünsteten Froschlaich mit eingesalzenen Wasserflöhen (Preußler) // Водяничка подала гостям спершу суп із зеленої ряски, потім смажену риб’ячу ікру з сушеними водоростями. Далі вона поставила на стіл салат, який майстерно приготувала з колодязних жучків та дрібно порізаних стебел калюжниці. Той, кому цього було мало, міг ще скуштувати тушкованих жаб’ячих язичків і досхочу наїстися солоних личинок коників... (Пройслер, 1992, с. 135).

У зазначеному уривку представлені вигадані страви, як-от: *Suppe aus Wasserlinsen* (досл. суп з ряски) – суп із зеленої ряски (перекладач додає означення – зеленої); *gebratene Fischeiern mit gerösteten Algen* – смажена риб’яча ікра з сушеними водоростями; *Salat ... aus eingelegter Brunnenkresse und klein gehackten Dotterblumenstängeln* – (досл. салат з консервованого (маринованого) крес-салату та калюжниці) салат ... з колодязних жучків та дрібно порізаних стебел калюжниці; *gedünstete Froschlaich mit eingesalzenen Wasserflöhen* (жаб’яча ікра з солоними дафніями (водяними блохами) – тушковані жаб’ячі язички і солоні личинки коників (перекладач замінює жаб’ячу ікру на жаб’ячі язички, оскільки вже було згадано риб’ячу ікру, а дафній (водяних бліх) – на коників, тому що ці комахи більш знайомі юним читачам).

У будні Водяники їдять *Suppe* – суп, як і люди, що зупинилися табором біля старої верби. *Die Frauen ... hängten sie einen verbeulten Kessel über die Flammen und kochten Suppe* (Preußler) //

Жінки ... почепили кособокий казан і заходилися варити суп (Пройслер, 1992, с. 156).

Nachdem sie die Morgensuppe gelöffelt hatten, sagte der Wassermannvater feierlich (Preußler) // Вранці, посьорбавши юшки, Водяник урочисто промовив (Пройслер, 1992, с. 142). В. Василюк при перекладі використовує слово *юшка*, оскільки українці зазвичай не снідають супом. *Morgensuppe* (досл. ранковий суп) є специфічно німецькою стравою. Ранковий суп з’явився в Європі в 17 столітті і був першою їжею дня для багатьох людей, даючи їм сили добре розпочати свій довгий робочий день.

Новонародженого Водяничка годують кашкою. *Zwischendurch gab sie dem kleinen Wassermann seinen Brei. Der Brei* (досл. каша, пюре).

Їжею для коропа Ципрінуса є *Regenwürmer* (дощові черв’яки) – черв’яки.

Лексико-тематична група «посуд» містить одиниці: *die Töpfe* – каструлі, *die Bratpfannen* – сковорідки, *den Schüsseln* – миски; *der Teller* – тарілка; *der Kessel* – казан; *die Bierflaschen* (досл. пляшки з-під пива) – пляшки з-під лимонаду; *das Butterfass* – діжка з-під масла.

Bis zum späten Abend rührte sie in den Töpfen, schwenkte die Bratpfanne und klapperte mit den Schüsseln. (Preußler) // До пізнього вечора вона брязкала каструлями, сковорідками та мисками. (Пройслер, 1992, с. 135).

Лексико-тематична група «кулінарні процеси» містить одиниці: *kochen* – варити, *braten* – смажити, *Gemüse putzen* – чистити овочі. *Und du wirst kochen und braten, dass wir auch etwas zum Schnabulieren haben* (Preußler) // А ти наварши і насмажи усякої всячини, щоб було чим поласувати (Пройслер, 1992, с. 136).

У дорослих читачів може виникнути питання – яким чином мама Водяничка смажила і варила страви у воді. Тим більше, з розділу “Blitze aus der Schachtel” («Блискавка з коробочки») можна дізнатися, що сірники у воді не запалюються. Однак у дітей таких питань не виникає – гостей завжди пригощають смачними наїдками, які потребують приготування.

Лексико-тематична група «напої» містить одиниці: *Lager* – вид пива, що вариться із ячмінного солоду з використанням пивних дріжджів низового бродіння. Зважаючи на вік читачів, перекладач замінює *пиво*, *лагер* на *лимонад*.

Лексико-тематична група «споживання страв» містить одиниці: *etwas zum Schnabulieren haben* – *schnabulieren* – ласувати; *sich an götlich tun* (досл. насолоджуватися) – *tat sich danach an dem Rest von gebratenen Fischeiern götlich* – поласувати; *zum Lohn bekommen* (досл. отримати як

нагороду) – *bekam zum Lohn ein Stück Zucker* – почастивати; *kosten* – куштувати, *essen* – їсти.

Лексико-тематична група «локус і хронос споживання їжі» містить одиниці: *das Gabelfrühstück* (легкий другий сніданок) – сніданок; *das Abendessen* – вечеря. До цієї групи віднесемо також одиницю *das Fest* – свято. „*Es gehört sich wohl, dass wir dem kleinen Jungen zu Ehren ein Fest geben, nicht?* (Preußler) // ... – чи не справити б нам родини? (Пройслер, 1992, с. 136).

Dem kleinen Jungen zu Ehren ein Fest geben (досл. влаштуємо свято на честь маленького хлопчика). Перекладач використовує питоме українське слово *родини* «святкування з нагоди народження дитини».

Кулінарніми, дібрані з тексту повісті-казки, що називають інгредієнти, страви, напої, посуд належать переважно до іменників; кулінарні процеси – до дієслів.

Висновки та перспективи подальших досліджень. За допомогою кулінарніми автор змальовує світ міфічних водяних мешканців, тварин і світ людей. Сільські хлопчики приносять просту їжу, яку зручно взяти з собою в поле, печуть у золі картоплю. Риби, зокрема короп Ципрінус,

люблять ласувати дощовими черв'яками, на які їх зазвичай ловлять рибалки. Для змалювання ж страв міфічних підводних мешканців О. Пройслер вигадує «ласощі», які готуються із відомих читачам інгредієнтів. В окремих випадках вони перетинаються: суп споживають і водяники, і люди, людська їжа подобається Водяничкові, а от їжа водяників хлопчикам не смакує.

У ході аналізу було виділено шість лексико-тематичних груп кулінарніми: інгредієнти; страви; кулінарні процеси; напої; посуд; локус і хронос споживання їжі. Більшість кулінарніми у тексті перекладу передано за допомогою українських еквівалентів. Виявлені номінації належать переважно до загальноновживаної лексики німецької та української мов. У поодиноких випадках зафіксовано додавання слів при перекладі та заміну кулінарніми тексту-оригіналу іншим кулінарніми української мови. Назви інгредієнтів, страв, напоїв, посуду належать переважно до іменників; назви кулінарних процесів – до дієслів.

Перспективою дослідження вважається комплексний аналіз онімного простору творів О. Пройслера з подальшим зіставленням з перекладами української мовою.

ЛІТЕРАТУРА

1. Лапиніна О. Л. Тематична класифікація компонентів-гастрономів фразеологічних одиниць німецької мови. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія*. 2015. Вип. 14. С. 176–178.
2. Мелех Г. Функційно-семантичні характеристики кулінарної лексики в художніх творах. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. 2021. Вип. № 35. Т. 7. С. 107–112.
3. Ушневич С., Деркачова О. Літературна казка Німеччини та Австрії. Брустурів: Дискурсус, 2013. 216 с.
4. Чернова Ю. В., Гаращенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Young Scientist*. № 12 (64). 2018. С. 149–150.
5. Шапошник О. М. До проблеми перекладу дитячої літератури. *Нова філологія* : зб. наук. праць / ред. В. М. Манакін. Запоріжжя : ЗНУ, 2011. Вип. 45. С. 249–252.
6. Якимчук А. П. Лінгвокультурна комунікація як випробовування для перекладача. *Вісник Житомирського державного університету ім. Івана Франка*. 2007. № 34. С. 217–221.
7. Kossel S. Der kleine Wassermann. *Kinder und Jugendmedien.de. Erstveröffentlichung*: 12.04.2012. URL: <https://www.kinderundjugendmedien.de/kritik/kinderroman/207-preussler-otfried-der-kleine-wassermann> (дата звернення 10.10.2022)
8. Połowynkina M. Słownictwo kulinarne w języku polskim i ukraińskim: etymologia i morfologia. *Nutrition – Health – Education. Zdrowotne aspekty jedzenia w kulturze, literaturze i języku* / Ed. Monika Michalska, Mariusz Brodnicki, Artur Bracki. Kijów : Talkom, 2021. S. 129–137.

СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

1. Пройслер О. Розбійник Гуцик-Буцик. Водяничок. Київ: Веселка, 1992. С. 199–283.
2. Preußler O. Der kleine Wassermann. URL: <https://www.kostenlosonlinelesen.net/kostenlose-der-kleine-wassermann> (дата звернення 08.11.2022)

REFERENCES

1. Lapynina, O. L. (2015). Tematychna klasyfikatsiia komponentiv-hastronimiv frazeolohichnykh odynyts nimetskoji movy [The thematic classification of gastronomic components of phraseological units in German]. *Naukovyi visnyk Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu. Serii: Filolohiia*. Vyp. 14. S. 176–178 [in Ukrainian].

2. Melekh, H. (2021). Funktsiino-semantychni kharakterystyky kulinarnoi leksyky v khudozhnikh tvorakh [Functional and semantic characteristics of culinary vocabulary in literary works]. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk: mizhvuzivskiy zbirnyk naukovykh prats molodykh vchenykh Drohobyt'skoho derzhavnogo pedahohichnoho universytetu imeni Ivana Franka*. Vyp. № 35. T. 7. S. 107–112 [in Ukrainian].
3. Ushnevych, S., Derkachova, O. (2013). Literaturna kazka Nimechchyny ta Avstrii [German and Austrian literary-fairy-tales]. Brusturiv: Dyskursus. 216 s. [in Ukrainian].
4. Chernova, Yu. V., Harashchenko, T. S. (2018). Kulinarna terminolohiia ta problemy yii perekladu [Culinary terminology and problems of its translation]. *Young Scientist*. № 12 (64). S. 149–150 [in Ukrainian].
5. Shaposhnyk, O. M. (2011). Do problemy perekladu dytiachoi literatury. [To the problem of children's literature translation]. *Nova filolohiia : zb. nauk. prats / red. V. M. Manakin. Zaporizhzhia : ZNU, Vyp. 45. S. 249–252* [in Ukrainian].
6. Yakymchuk, A. P. (2007). Lihvokulturna komunikatsiia yak vyprovovuvannia dlia perekladacha. [Linguocultural communication as a challenge for the translator]. *Visnyk Zhytomyrskoho derzhavnogo universytetu im. Ivana Franka*. № 34. S. 217–221 [in Ukrainian].
7. Kossel, S. Der kleine Wassermann. *Kinder und Jugendmedien.de. Erstveröffentlichung: 12.04.2012*. URL: <https://www.kinderundjugendmedien.de/kritik/kinderroman/207-preussler-otfried-der-kleine-wassermann> (application date 10.10.2022) [in German].
8. Połowynkina, M. (2021). Słownictwo kulinarne w języku polskim i ukraińskim: etymologia i morfologia. *Nutrition – Health – Education. Zdrowotne aspekty jedzenia w kulturze, literaturze i języku / Ed. Monika Michalska, Mariusz Brodnicki, Artur Bracki. Kijów : Talkom. S.129–137* [in Polish].

LIST OF THE ILLUSTRATIVE MATERIAL

1. Proisler, O. (1992). Rozbiinyk Hutsyk-Butsyk. Vodianychok [The Robber Hotzenplotz. The Little Water Sprite]. Kyiv: Veselka. S. 199–283 [in Ukrainian].
2. Preußler, O. Der kleine Wassermann. URL: <https://www.kostenlosonlinelesen.net/kostenlose-der-kleine-wassermann> (application date 08.11.2022) [in German].

THE CULINARY TERMS OF THE FAIRY-TALE “THE LITTLE WATER SPRITE” BY O. PREUBLER AND THEIR TRANSLATIONS IN UKRAINIAN LANGUAGE

Kuchma Tetiana Valeriivna

Candidate of Philological Sciences,

Associate Professor at the Department of Romance and Germanic Philology

Rivne State University for the Humanities

12, Stepana Bandery Str., Rivne, Ukraine

The article deals with the culinary terms in the fairy tale “The Little Water Sprite” by O. Preußler and their translations made by V. Vasyliuk. The research has determined that culinary terms are found in almost all parts of the book. The research shows that culinary names reflect the picture of the life of water spirits and village people. Culinary terms help to describe the world of mythical water inhabitants, animals and the world of people; they complement the storyline and act as a factor in the development of events: interest in “baked stones” became the beginning of friendship of water creatures with village boys. The text presents both familiar ingredients and dishes as potatoes, porridge, and unusual ones – frog caviar, water fleas. O. Preußler invents “treats” to depict the watermen dishes, which are prepared from ingredients known to readers. Cyprinus, the carp, likes to feast on earthworms, which are used by fishermen. In some cases, people and water spirits eat the same food, for example, soup. The research defined six lexical and thematic groups of culinary terms in the fairy tale: ingredients; dishes; culinary processes; drinks; utensils; locus and time of food consumption. Culinary terms in the text act as a connection element between the characters of the fairy tale. Most of the culinary terms in the translated text are given with the help of Ukrainian equivalents. The research showed that in rare cases the addition of words during translation and the replacement of the culinary term of the original text with another culinary term of the Ukrainian language are used.

Key words: *culinary term, lexical and thematic group, translation, equivalent.*